

# Nordlysutflukter og matopplevelser

ROM FOR FORBEDRINGER?

Trond Arne Kongsli  
COO Best Arctic



# Vi er Best Arctic



**BUSSRING**  
Part of Best Arctic



**BEST  
ARCTIC**



**ARCTICROUTE**  
Part of Best Arctic



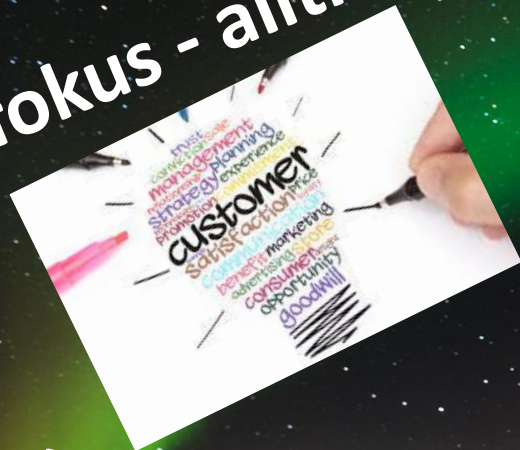
**fjordtours**  
**Norway in a nutshell®**



**BEST  
ARCTIC**



Kunden i fokus - alltid



Innovasjon, digitalisering og bærekraft

Et godt sted å jobbe



Alt vi gjør skal kunne henges på våre bærekraftsmål:



1. FNs Mål 8: Anstendig arbeid og økonomisk vekst.
  - ✓ Vi skal fremme varig bærekraftig vekst i reiselivet, samt sikre helårige arbeidsplasser.
2. FNs Mål 9: Industri, innovasjon og infrastruktur.
  - ✓ Fremme bærekraftig utvikling av infrastruktur, transport og opplevelser gjennom innovasjon.
3. FNs Mål 11: Bærekraftige byer og samfunn.
  - ✓ Bidra til å gjøre byer og lokalsamfunn bedre gjennom fokus på kvalitet fremfor volum for økt verdiskapning.
4. FNs Mål 12: Ansvarlig forbruk og produksjon.
  - ✓ Bidra til mindre forbruk og mer fornybare løsninger.
5. FNs Mål 13: Stoppe klimaendringene.
  - ✓ Redusere klimautslipp gjennom å tilby flest mulig miljøvennlige reiseopplevelser.
6. FNs Mål 15: Fremme bærekraftig bruk av økosystemer.
  - ✓ Gjennom å minimalisere vårt fysiske fotavtrykk i naturen bidra til minst mulig påvirkning av naturen og våre økosystemer.
7. FNs Mål 17: Samarbeid for å nå målene:
  - ✓ Samarbeide aktivt med våre kunder og leverandører for å bidra til en bærekraftig utvikling.



# VARDE SERTIFISERING VINTEREN 2021/2022

«Savner gruppedynamikk, og flere felles samlinger. Det er liten eller ingen interaksjon innad i gruppa. I bussen er det ikke anledning for spørsmål. Guidene inviterer heller ikke til gruppesamtaler eller fellesinformasjon underveis. Vertsskapet i Malangen trekker opp, ved at vertsskap oppsøker gjestene, forteller om gården, maten og salgsproduktene. Ekte engasjement, innlevelse og et stort pluss for helhetsopplevelsen. Generelt stort forbedringspotensialet på dette punktet»

## «WAKE UP CALL»



# Hva har vi gjort siden?

- jobbet med dramaturgi
- hvert produkt er en «teaterforestilling» - etter sceneteppet har gått opp
- hvordan kan vi bygge opplevelser rundt NORDLYSET ikke som erstatning med som **supplement**?
- vertskapet på våre «camper» inviterer på seg selv og Nord-Norge
- maten som serveres skal også være en del av «forestillingen»

# Bærekraft – en del av vår identitet

- vi vil bygge landsdelen sammen med våre partnere
- yte vårt bidrag til «lys i husan»

## Har landet stor avtale med Tromsø-firma: - Denne vinteren blir veldig bra



MILLIONVEKST: Arild Kato Kristiansens firma Arctic Taste of Norway økte omsetningen med én million fra 2020 til 2021, og året i år ligger an til å bli enda bedre – blant annet på grunn av en stor avtale med Best Arctic. Foto: Privat

Avtalen innebærer at Kristiansens firma skal levere mat til selskapets nordlysturer. I alt er det fem retter gjestene kan velge mellom.

– Prøvesalget var lovende. Best Arctic er jo den største operatøren i Tromsø på nordlysturer, og de kjører jo daglig til Narvik. Her blir også maten vår servert, og de vil vise bilder av leverandørene i bussen. Det er en kjempemarkedsføring av oss og lokale matprodusenter. Det er veldig gøy, men jeg har brukt veldig mye tid på denne avtalen.

### Ny avtale etter positive tilbakemeldinger

Gudmund Krogsrud er ansvarlig for kundeopplevelser i Best Arctic, eller manager of customer experience på godt norsk. Han forteller at samarbeidet med Arild Kristiansens Arctic Taste of Norway startet allerede i fjor.



# Produktutvikling i partnerskap

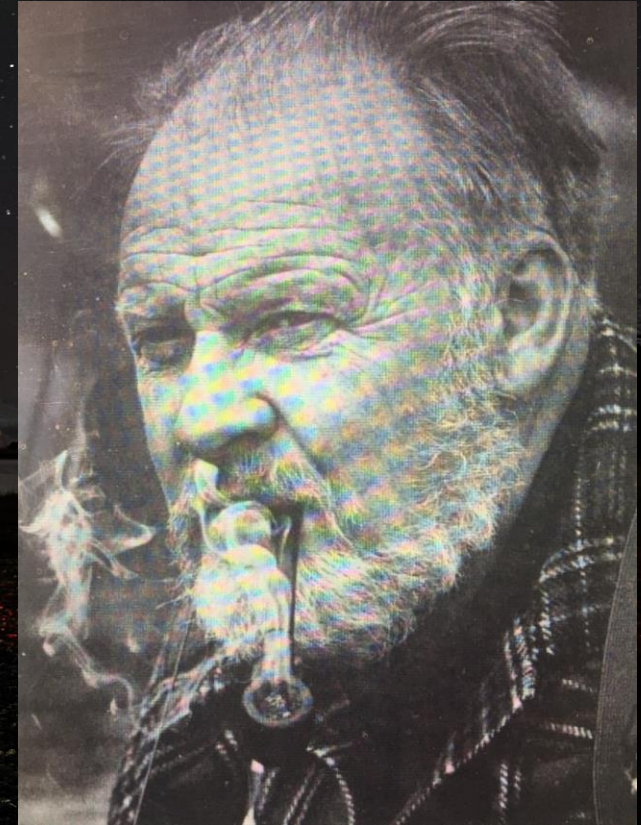
- Viking Salmon Wrap
- Reindeer Wrap
- Arctic Wrap  
(kombinert laks / reinsdyr)
- Rhapsody Vegan
- Arctic Symphony  
(laks med tyttebær / reinsdyr med molter)





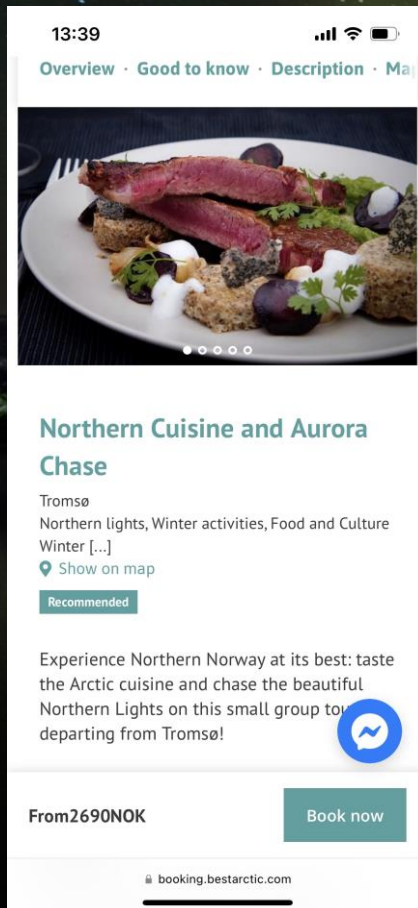
# Mat- som en del av vår historiefortelling

- *Arild from Arctic Taste is famous for his Røykalaks (smoked salmon). This is a very special handmade product. Arild learnt how to make the smoked salmon from Ivar Hauge – a famous Norwegian officer who played an important role as part of the resistance movement during World War II. Ivar was a member of Kompany Linge alongside Max Manus, Jan Baalsrud and other decorated Norwegian resistance soldiers and officers.*
- *When Russia attacked Finland in 1939, Ivar enrolled himself into Finnish army and was decorated for his bravery after Vinterkrigen (the Winter War) which lasted about 3 months. After Norway was occupied in 1940, Ivar decided to travel to England to be part of the Norwegian resistance movement and later became a member of Kompany Linge.*
- *The travel to England was very hazardous and took a full year. First to Stockholm in Sweden, then to Moscow and Vladivostok in Russia. Ivar thereafter had to continue his journey through Ukraine, Greece, Istanbul, Iran, Iraq and Kuwait. In India he became police chief of Bombay (today Mumbai). Then he travelled to Trinidad and Canada, before finally arriving in England.*
- *It was here at Levajok Fjellstue (traditional mountain timber hut) beside river Tana that Arild met Ivar. This was one of the few buildings in Finnmark that was not destroyed and burnt down during World War II.*
- *In deep contrast to Ivar Hauge's many tough experiences during the war, Arild describes Ivar as a gentle and kind person that was very easy to get on with. And Ivar taught Arild the art of making røykalaks (smoked salmon). Arild's Røykalaks is 100% true to Ivar's knowledge and traditions. The salmon is smoked using juniper and birch which have been dried*





# Nye produkter med 'Arctic Cuisine' i fokus



*«thanks for an outstanding experience. an amazing memory. A 10 in service and attention. You have now an Ambassador for life!»*

*Federico J González  
Radisson International President & CEO*

*«en fantastisk velkomst.og opplevelse. Hadde et nydelig måltid. Vi Kommer garantert tilbake igjen. Takk for fantastisk gjestfrihet. Kjærlighet fra oss begge 🍷💖»*

*- Maianke Mulleman – gjest vinteren 2022 -*

• Radisson Hotel Group



....neste steg videre *produktutvikling*  
- sammen med SMAK....